

平成 28 年度事業報告書

自 平成 28 年 4 月 1 日

至 平成 29 年 3 月 31 日

本会を取り巻く国内外の経済・社会情勢は、依然として厳しく、事業運営の原資となる事業収入は予断を許さない状況ではあったが、年度当初に立てた事業計画を次のように遂行した。

公 1 「農林物資の規格化等に関する法律」に基づいて、飲食料品及び加工油脂並びに有機加工食品製造業者の認定及びこれらに付帯する業務

(1) 食用加工油脂及び有機加工食品製造業者の認定及び監査

食用加工油脂及び有機加工食品製造業者の認定及び監査を次のように実施した。

① 認定工場の増減について

食用加工油脂及び有機加工食品製造業者から、新規認定工場の申請及び廃止届けの提出はなかった。

② 既存認定工場の監査について

認定済みの食用加工油脂 36 工場及び有機加工食品 1 工場について、認定の技術的基準に基づいて年 1 回監査を行い、全工場とも認定の技術的基準を満たしていることを確認した。

(2) 食用加工油脂製品の格付のための依頼検査及び安全性のチェック等

マーガリン類、ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂について、JAS 格付けのための依頼検査及び農林水産省通達による安全性のチェックを次のように実施した。

① JAS 格付検査数量

平成 28 年度に認定工場から依頼されたマーガリン類、ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂の JAS 格付けのための検査数量は次のとおりであった。

品 目	検査数量 (トン)	前年対比 (%)	年度計画対比 (%)
マーガリン(家庭用)	15,107	97.0	96.2
マーガリン(業務用)	99,458	98.1	94.7

ファットスプレッド	38,730	95.2	88.0
小 計	153,294	97.2	93.1
ショートニング(ガス有)	72,425	100.5	101.4
ショートニング(ガス無)	139,337	96.7	97.5
小 計	211,762	98.0	98.8
純製ラード	28,072	103.1	104.4
調製ラード	25,917	100.2	90.6
小 計	53,989	101.7	97.3
食用硬化油	21,083	100.3	99.0
食用分別油	25,649	95.1	102.2
食用エステル交換油	19,276	98.7	99.4
小 計	66,007	97.8	100.3
総 合 計	485,052	98.0	98.8

注)前年対比は平成 27 年度実績対比

②安全性チェック（農林水産省通達による実施）並びに乳脂肪含有率検査

項 目	認定機関として (検体数)	工場より依頼 (検体数)	合計 (件対数)	年度計画対比 (%)
熱 媒 体	849	169	1,018	100.2
デヒドロ酢酸	584	103	687	99.9
B H A	849	175	1,024	100.2
総 計	2,282	447	2,729	100.1
乳脂肪含有率	—	—	728	96.0

(3) 品質管理及び格付担当者への情報提供及び技術的支援

- ① 品質管理及び格付担当者を対象にした JAS 業務に関わる情報提供と意見交換会を、平成 28 年 6 月 21 日(東京)と同月 24 日(大阪)及び平成 29 年 2 月 14 日(東京)と同月 17 日(大阪)に開催(計 4 回)した。

議題

<6 月 開催>

1. 平成 27 年度(1~12 月)格付け事業報告
2. 平成 27 年度(4~3 月)格付け事業報告

3. 平成 28 年度 JAS 業務事業計画
4. 日本農林規格及び製造業者の認定の技術的基準改正に伴う対応について
5. 手合わせ試験について（平成 28 年度の予定）
6. 食品衛生微生物の基礎知識
7. 最新のトピックス（加工食品の原料原産地表示制度について）

<2 月 開催>

1. 格付け数量並びに前年対比(平成 28 年 1～12 月)
2. 平成 28 年度工場調査結果について
3. 平成 28 年度手合わせ試験の結果について
4. 直火加熱により生成する多環芳香族炭化水素について
5. CODEX 情報（トランス脂肪酸の表示について）

JAS会議出席者数		(名)	
開催月	東京	大阪	
平成28年6月	26	25	
平成29年2月	25	21	

②専門講習会

- ・食用加工油脂

JAS 認定工場の品質管理及び格付担当者になるための「専門講習会」を平成 28 年 10 月 24～25 日に油脂工業会館（東京，日本橋）で開催した。出席者は 25 名。

- ・有機 JAS

有機 JAS「専門講習会」を平成 29 年 2 月 8 日に大阪府堺市で開催した。出席者は 5 名。

③手合わせ試験

今年で 5 回目の事業である。今年度も 8 月～9 月にかけて希望工場に試料を配布し実施した。試験は過酸化価、酸価、ヨウ素価及び融点の 4 項目である。参加機関数は過酸化価：31、酸価：31、ヨウ素価：26、融点：28 であった。

④調査・研究

学会発表等

- ・日本食品衛生学会 第 112 回学術講演会

直火加熱により生成する多環芳香族炭化水素について

- ・Journal of Oleo Science 65 (7) 557 - 568 (2016)

“Collaborative Study of an Indirect Enzymatic Method for the Simultaneous

Analysis in Edible Oils”

⑤ JAS の普及及び啓発

本会の情報誌である「食脂検時報」267～272号（年6回）を発行し、企業や工場を始め、行政や関連団体に配布し、JASの普及及び啓発を図った。

公2 HACCP及びISO 22000及びISO9000による衛生管理及び品質管理の指導、認定、監査及び普及事業

HACCPやISO 22000を導入して、食品の安全性を確保している食品事業者をサポートするために次の事業を行った。

(1) HACCP 支援法

厚生労働省、農林水産省共管のHACCP支援法について、新規申請は提出されなかった。

(2) 自主基準に基づく監査

マーガリン工業会の自主基準に基づくHACCP（業界HACCP）による衛生管理で、その運営を本会が担っている事業である。

- ・認定工場数の増減はなかった。
- ・HACCP実施状況の工場監査（1回/年）は、年度計画に沿って8工場について実施した。

公3 飲食料品及び関連資材等の品質及び安全性に関わる受託試験、検査及び調査・研究事業

(1) 受託検査

受託状況を受託検査手数料で示すと、前年対比が100%を上回ったのは5ヶ月、逆に下回ったのは7ヶ月であり、通年の総受託手数料は前年対比90.8%であった。

(2) 委託事業（入札事業）

農林水産省の委託事業（入札事業）に応札し、本年度は「平成28年度有害物質リスク管理基礎調査事業」のうち、下記の2件を落札した。

- ・こめ油中の3-MCPD脂肪酸エステル類及びグリシドール脂肪酸エステル類の含有実態調査
- ・総菜及び冷凍食品中のトランス脂肪酸含有実態調査